

## Champignon Glutenfrei u Maisfrei Vegan

### Hinweis Curry

Der Curry von Brecht im Reformhaus, ist ohne Salz, sowie ohne Fremdzutaten, nur Gewürze, aber dann auch sehr scharf, bitte dies zu berücksichtigen.

### Hinweis Margarine

Es gibt auch Margarine die Laktosefrei ist, in fast jedem Discounter, ich verwende hier Deli Reform Margarine, das Original.

### Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden. Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

### Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft ( + auch Geschmack ).  
Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet, kann, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

### Inhaltsverzeichnis

Champignon Glutenfrei u Maisfrei Vegan .....	1
Hinweis Curry .....	1
Hinweis Margarine .....	1
Hinweis I .....	1
Bitte bedenkt .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Diverses .....	2

Buchweizen Linsen Topf F Vegan .....	2
Chicoréeragout S F Vegan .....	3
Yekdär Rosenkohl II F Vegan.....	4
Hinweis Vegan .....	5
Hinweis Curry .....	5
Hinweis Tomatenketchup.....	5
Hinweis F .....	6

## Diverses

### Buchweizen Linsen Topf F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Wasser
- 150 g Buchweizen
- 2 EL Öl
- 2 Paprikaschote(n), rot und grün, in Streifen
- 1 Zwiebel(n), gewürfelt
- 350 g Zucchini, in Scheiben
- 175 g Champignons, in Scheiben
- 250 g Linsen, rote
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Knoblauchzehe fein hacken
- Zitronenmelisse gehackt
- 2 TL Rosmarien
- 1 TL Kreuzkümmel mahlen
- 600 ml Gemüsebrühe

### Zubereitung

150 g Buchweizen in 300 g kochendes Wasser geben, Hitze reduzieren, wenn Wasserspiegel unterhalb der Oberfläche, Hitze ausstellen und noch ca 10 min ausquellen lassen

im Kochtopf Öl erhitzen und Paprika und Zwiebel dünsten. Zucchini und Champignons zugeben und 5 min garen, nur die roten Linsen, nach dem waschen, in Öl gebraten, bis sie ihre Farbe auf gelb gewechselt haben, so behalten sie ihre Form, Lorbeerblätter, Knoblauch, Rosmarin, Kreuzkümmel und Gemüsebrühe zugeben und alles gut mischen. Alles zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 20 min garen, bis die Linsen gut sind, gehackte Zitronenmelisse drunter mische, Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wer mag, kann noch geriebenen Käse darüber geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.08.06 Cappuccino

kleine Zubereitungsänderung 17.07.2007 Hans

### Chicoréeragout S F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan



Zutaten für 4 Portionen

500 g Chicoree

240 g Tomate 425er Dose

230 g Champignons 425er Dose

2 EL Öl

1 TL gekörnte Gemüsebrühe,

5 Pfefferkörner gemörsert

0,5 TL Curry ohne Salz ( Reformhaus )

1 Prise Zucker

1 EL Tamari

Kräutersalz evt zum würzen

### Zubereitung

Chicorée waschen und putzen, einmal durchschneiden. Chicorée in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden, wer will kann die bitteren Teile abschneiden

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Chicoréestreifen darin andünsten, Tomaten in Stücke und Champignons in Scheiben schneiden, dazu geben. Ca. 5 Minuten leicht köcheln, öfter wenden.  
Mit den restlichen Zutaten abschmecken.  
Dazu serviere ich Pellkartoffeln.

Donnerstag, 20. August 2009

Hans60

Yekdär Rosenkohl II F Vegan  
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

2 a 1 | Auflaufformen mit Deckel



2 Tassen kochendes Wasser  
0,5 Tl gekörnte Gemüsebrühe  
1 Tasse Natur- Reis ( Mittelkorn )  
2 Pfund Rosenkohl halbiert, mit Muskat gedünstet,  
0,5 Pfund braune Champignons,  
1-2 El ungehärtete Margarine , 3- 4 min angedünstet mit  
4 Pfefferkörner gemörsert.

1 TL gelbe Senfkörner +  
ca 9 Pfefferkörner gemörsert

Den Natur- Reis ca 35 min kochen, ausstellen, ausquellen lassen.  
Champignons , Stiele entfernen, in Scheiben + in heißer ungehärtete Margarine 3- 4 min andünsten.

Rosenkohl halbieren, in wenig Gemüsebrühe+ frisch geriebene Muskatnuss bissfest garen. Wie es jeder mag.

Alle drei Zutaten, vermischen ,

Würzen mit Senf + Pfeffer + 0,25 - 0,5 Muskatnuss daran reiben, oder auch mehr.

In die 4 gefetteten feuerfeste Schüsseln geben, + mit

Gemüsebrühe über gießen , ca 1 cm hoch ,

Deckel drauf ab in den kalten Backofen

+ ca 25 - 30 min ,bei 170°C Umluft backen

oder

bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 200°C , + ca 14 - 18 min backen.

Eigenes Rezept, Hans60, 16.02.2005

3 Tomaten gewürfelt, kurz gebraten in Margarine,

Hans60 Sonntag, 23. November 2008

### [Hinweis Vegan](#)

Vegan = nichts vom Tier

### [Hinweis Curry](#)

Der Curry von Brecht im Reformhaus, ist ohne Salz,  
sowie ohne Fremdzutaten, nur Gewürze,  
aber dann auch sehr scharf, bitte dies zu berücksichtigen.

### [Hinweis Tomatenketchup](#)

Es gibt auch Glutenfreien Ketchup, bitte Packungsinhaltsangaben beachten

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Freitag, 20. Januar 2012

Zusammen gestellt, [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de)